



# la chasse est arrivée

## ENTRÉES

-Crème de courge onctueuse, espuma de crème douce, noix de pécan torréfiées, croûtons croustillants et ciboulette fraîche 15.-

-Ravioles fraîches aux bolets  
Beurre parfumé à la sauge, cubes de foie gras poêlés et pignons grillés 24.-

-Terrine de faisan parfumée, bouquet de jeunes rampons, noix de pécan torréfiées, figues et raisins frais 18.-

## PLATS

-Filet de cerf tendre, sauce Grand Veneur aux accents de forêt 42.-



-Noisette de chevreuil grillée, sauce chasseur parfumée aux champignons des bois 48.-

-Filet de lièvre rôti, jus corsé au Porto et poivre sauvage 43.-

## À partir de deux personnes (Selon arrivage)

-Selle de chevreuil, set de 3 sauces  
(Grand veneur, vin rouge et chasseur) 58.-

### -La fondue du chasseur

terrine de faisan parfumée, figues et raisins frais, noix de pécan 56.-

(cerf, chevreuil) 250 g par personne, bouillon, corsé au vin, rouge, servi avec son set de six sauces  
Supplément de viande (100 g) : + 9 CHF

Tous nos PLATS de chasse sont accompagnés de choux rouges confits, choux de Bruxelles grillés, marrons glacés, poire pochée au vin rouge, confiture d'airelles et spätzlis frais.

(sauf fondue du chasseur, spätzlis ou tagliatelles au choix uniquement)

## DESSERT

-Poire pochée au vin rouge et à la cannelle, glace à la châtaigne et crème de mascarpone vanillée 12.-

